

CCTP

**Marché de fourniture et pose de matériel de cuisine
Réhabilitation et mise aux normes de la cuisine
Base de plein air de Jumièges Le Mesnil**



1. PRESCRIPTION GENERALE

1.1. OBJET DU PRESENT CCTP

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet la description des travaux concernant la restructuration du restaurant de la base de plein air et de loisirs de Jumièges le Mesnil.

L'entreprise retenue aura la responsabilité du choix du matériel et du fonctionnement global ainsi que de la conformité à la réglementation du 26 septembre 1980 et à l'arrêté du 29 septembre 1997.

L'implantation proposée devra recevoir l'agrément des services compétents (vétérinaires et pompiers)

L'énergie souhaitée est l'électricité pour les équipements du piano.

Le devis des matériels sera accompagné d'une note descriptive de ces derniers ainsi que d'une documentation.

Une formation du personnel de cuisine sera impérativement faite de manière à leur permettre d'utiliser l'outil créé avec la meilleure connaissance et à prouver que le concept mis en place permet de répondre aux orientations de base du programme, tant sur le plan des capacités que de l'ergonomie. La durée de cette formation est fixée à 3 jours.

1.2. ORIENTATION DE BASE

Restauration enfants (entre 120 à 150 couverts)

1.3. VISITE DU SITE

Les marchés étant à prix global et forfaitaire, les soumissionnaires devront avant d'établir leur soumission, avoir pris connaissance du plan fourni à partir duquel seront réalisés les travaux définis et des matériaux prévus. Le site étant actuellement en travaux, **il est interdit d'accès au public.**

1.4. DOCUMENTS D'ETUDE

Plan fourni

1.5. RENSEIGNEMENTS ET DOCUMENTS A FOURNIR

AVANT L'EXECUTION

L'installateur devra se conformer strictement au planning d'exécution qui lui sera fourni par le pilote de chantier et indiquer les contraintes imposées aux différents corps d'état pour le bon fonctionnement de son installation, dès l'ouverture du chantier et notamment :

- les plans intéressant le lot gros œuvre,
- un planning exact des besoins à l'égard des autres corps d'état, pour ne pas retarder le planning d'ensemble,
- un planning d'approvisionnement du matériel,
- les plans généraux de l'installation comportant toutes les indications nécessaires à une parfaite coordination des Travaux Tous Corps d'état,

Tous les plans de détail d'exécution du présent lot et en particulier :

- Les plans de cheminement des réseaux gaz mentionnant les dimensionnements,
- Les détails des alimentations et évacuations des équipements,
- Les schémas de câblages des armoires électriques.

Il soumettra à l'accord du Maître d'Oeuvre, en deux exemplaires, tous les plans et notes de calcul complémentaires au présent dossier qui seront nécessaires.

Tous ces plans seront établis par l'Entreprise en tenant compte des derniers indices de plans remis par la maîtrise d'œuvre lors de la signature des marchés

PENDANT L'EXECUTION

Le titulaire du présent lot effectuera toutes les démarches nécessaires concernant les installations auprès des différentes administrations pour que l'installation puisse être en fonctionnement à la réception des travaux, y compris fourniture de tous documents concourant à l'obtention des certificats.

AVANT LA RECEPTION

Dès que possible, et obligatoirement avant la réception des ouvrages, l'entrepreneur devra remettre au Maître d'Oeuvre, le dossier des ouvrages exécutés (D.O.E.) comprenant :

- 5 exemplaires dont un reproductible (CD-rom) des plans et des schémas d'exécution "certifié conforme" à la réalisation de son installation,
- Les notes de calcul,
- La liste des équipements et leur repérage sur un plan,
- Les consignes détaillées de fonctionnement de l'installation permettant à toute personne chargée de la maintenance d'intervenir sans erreur ni omission, ainsi que les garanties sur les différents matériels mis en œuvre,
- Une liste des pièces de rechange de première nécessité à approvisionner, ainsi que la nomenclature de tous les appareils mis en œuvre (marques et caractéristiques des appareils, notices de fonctionnement et d'entretien),
- L'état des interventions obligatoires à prévoir dans le contrat de maintenance, avec leur périodicité.

1.6. LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT

L'installateur du matériel de cuisine sera tenu de fournir à la date prévue sur le planning, tous les plans d'exécution, renseignements et précisions concernant ces dispositions ayant une incidence sur les autres corps d'état.

En cas d'erreur, de retard de transmission des documents ou d'omission, l'installateur du présent lot aura à supporter toutes les conséquences qui en découleraient, tant sur ses propres travaux, que sur ceux des autres corps d'état.

Il sera demandé à l'installateur du matériel de cuisine de vérifier la conformité des ouvrages ou installations des autres corps d'état au fur et à mesure de leur exécution, ceci pour tout ce qui peut avoir une incidence sur ses propres installations, de façon à permettre dans le cadre du planning, les corrections éventuelles qui seraient nécessaires.

Le contractant devra se tenir informé des aménagements des autres prestataires et s'assurer que la réalisation de ses travaux ne gênera pas celle des autres corps d'état.
Il devra en outre limiter sa zone de travail à celle réellement nécessaire à chaque instant.

1.7. PROTECTION DES OUVRAGES

L'entrepreneur sera responsable jusqu'à la réception de la protection de ses ouvrages. A cet effet, il devra prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter toutes dégradations. Au cas où il en serait constaté, il devra remettre en état, entièrement à ses frais et sans pouvoir prétendre à une indemnité, les ouvrages détériorés.

1.8. CONTROLES ET ESSAIS

Le titulaire du présent lot doit réaliser la mise au point et le réglage de ses ouvrages ainsi que les essais de fonctionnement des équipements installés.

L'entrepreneur du présent lot mettra à la disposition du Maître d'Oeuvre ou de son représentant les appareils de mesure et le personnel nécessaire aux contrôles et essais de l'installation, aussi bien pendant l'exécution des travaux qu'à la réception.

1.9. RECEPTION PAR LE MAITRE D'OUVRAGE

A l'achèvement de la totalité des ouvrages prévus au marché, il sera procédé au recollement contradictoire du matériel pour vérifier que la fourniture est conforme aux spécifications et plans du programme, aux propositions remises par l'adjudicataire, aux règlements et aux règles de l'art.

1.10. GARANTIES

La période minimale de garantie est fixée à 2 ans et comprend :

- main d'œuvre,
- déplacement,
- pièces de rechange.

Toutes périodes de garantie supplémentaires devront être précisées dans l'offre et chiffrées en option.

Pendant la période de garantie, le présent lot prévoira le temps nécessaire pour expliquer le principe de fonctionnement, les principaux points de l'installation à contrôler et à entretenir ainsi que les mesures d'urgence à prendre en cas d'anomalie ou de panne.

Il prévoira également les interventions éventuelles pour le remplacement ou la réparation des matériels reconnus défectueux pendant cette période de garantie. Les délais d'intervention au titre de la garantie ne devront pas excéder 12 heures en cas d'arrêt de tout ou parties des installations ou en cas de dysfonctionnement empêchant l'utilisation normale des locaux.

La fin de la garantie de l'entreprise ne pourra être prononcée qu'après un fonctionnement normal des installations d'une durée d'une année, soit depuis la date de la réception, soit depuis la date des réglages et essais consécutifs à des modifications demandées au titre de la garantie.

2. EQUIPEMENTS ET TRAVAUX

2.1. GENERALITES

A l'exception de cas particuliers spécifiés, les descriptions des équipements et des travaux s'appliquent réciproquement à tous les chapitres.

2.2. EQUIPEMENTS

Les équipements devront être de la meilleure qualité possible et compatible avec la nature du travail. Pour les matériels proposés, le contractant devra fournir les détails complets et/ou les documentations correspondantes. L'accord définitif sur les matériels proposés relèvera du Maître d'Ouvrage. Le contractant devra obtenir des fabricants d'équipements, qui ne sont pas les siens, les instructions écrites relatives aux équipements et systèmes employés et s'y conformer. Un exemplaire de ces instructions devra être conservé en permanence sur le chantier aux fins de communications si cela est demandé. La documentation de l'ensemble des fabricants devra être rassemblée dans un manuel par le contractant sous la forme d'un manuel d'utilisation et de maintenance qui sera remis au Maître d'Ouvrage en 5 exemplaires lors de la réception de la cuisine.

2.3. EXECUTION DES TRAVAUX

Excepté les cas particuliers, l'exécution des travaux devra être réalisée selon les pratiques françaises habituelles dans la mesure du possible. Elle sera d'une grande qualité constante, en regard de la nature des travaux, notamment en ce qui concerne l'exactitude des dimensions, plans, niveaux et qualité de finition des surfaces. Le contractant devra faire tout ce qui est en son pouvoir pour assurer les standards de finition exigés par le présent contrat.

2.4. RACCORDEMENT AUX FLUIDES

Le devis d'installation inclura les prestations et éléments nécessaires à l'installation des équipements et le raccordement à l'eau, l'électricité, gaz, les vidanges jusqu'à 2 m du point de connexion de l'équipement, sauf précision contraire.

Les raccordements seront effectués par des personnes qualifiées, après autorisation préalable reçue du Maître d'Ouvrage. Tous les raccordements devront être effectués avec des connexions, tuyaux et conduits de longueur suffisante pour permettre, avec la protection d'un système de retenue, de tirer l'équipement de 80 cm pour les besoins du nettoyage si le matériel est mobile.

ELECTRICITE

Le contractant devra exécuter le raccordement sur l'attente électrique située à proximité de l'appareil comme indiqué sur les plans de réservations.

Les matériels mis en oeuvre et l'exécution des ouvrages doivent répondre aux lois, décrets, aux règles de l'Art, aux recommandations des fabricants, aux DTU relatifs à ce lot ainsi qu'aux règlements de sécurité incendie, en vigueur au démarrage des travaux.

Les principaux textes sont les suivants (liste non exhaustive) :

- NFC 15-100,
- NFC 15-201,
- NFC 20.010
- UTE fiche 55/6
- DTU 70.2 Installation électrique.

FOURNITURE ELECTRIQUE

Sauf cas particuliers spécifiés dans la nomenclature, tous les dispositifs et lignes électriques devront permettre l'utilisation de courant 400V 3P+N+T, 230 V (50 Hz)

MISE A LA TERRE

Le contractant devra réaliser toutes liaisons, protections et mises à la terre réglementaire de tous les appareils raccordés aux circuits électriques afin d'éviter les électrocutions.

Le raccordement des parties métalliques à un conducteur se fera par l'intermédiaire d'une borne de terre.

PLOMBERIE

Les matériels mis en oeuvre et l'exécution des ouvrages doivent répondre aux lois, décrets, normes et réglementations, aux normes d'hygiène, aux règles de l'Art, aux recommandations du fabricant, aux DTU relatifs à ce lot ainsi qu'aux règlements de sécurité incendie en vigueur au démarrage des travaux.

Les principaux textes sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- NF 153-501
- NF 168-201
- NF A91-121
- NF A91-122
- NF A91-119
- DTU :
 - 60.1 Plomberie sanitaire et ses additifs
 - 60.5 Canalisation en cuivre
 - 61.1 Installation de gaz
 - 90.1 Equipement de cuisine

CANALISATIONS

Le contractant devra s'assurer que les canalisations sont posées dans les règles de l'Art, avec des espacements corrects et par rapport aux supports. Les supports de canalisations seront appropriés au matériau de celles-ci ou tels que spécifiés par ailleurs, et devront permettre aux canalisations d'être à 2,5 cm de la surface du mur pour permettre le nettoyage.

Dans le cas où elles sont apparentes, les conduites d'eau chaude et froide seront en cuivre, recouvertes de peinture alimentaire (2 couches prévus au lot peinture).

Les connexions flexibles devront être en finition inox, adéquats et de qualité "alimentaire" approuvées par les autorités nationales de distribution d'eau et en rapport avec l'Avis Technique Sanitaire. (ATS)

Les canalisations en plinthe, en faux plafond et en sous-sol ou en vide sanitaire devront être réalisés en tube CPVC (type HTA)

EVACUATIONS

L'entrepreneur du lot gros œuvre ou plomberie laissera les évacuations d'eaux usées en attente à 15 cm au-dessus du sol fini. Le présent lot devra le raccordement des évacuations de ses équipements sur les attentes laissées par ce lot. Il devra également la fourniture, l'installation et le raccordement des siphons, entonnoirs, petits matériels nécessaires, tampons de raccordement ainsi que les calfeutrements nécessaires à une bonne étanchéité des réseaux.

ROBINETTERIE DE CUISINE

Tous les éléments tels que branchements, robinetteries, tuyaux flexibles seront de 1,5 cm de diamètre sauf cas spécifiés. Dans tous les cas, ils devront être polis, chromés et prévus pour les fixations habituelles, sauf cas spécifiés. Ils devront suivre les prescriptions des autorités nationales de distribution d'eau et les standards de l'ATS.

Les connexions seront :

- à gauche eau chaude
- à droite eau froide

Les robinets devront être soumis pour approbation au Maître d'Ouvrage.

Toutes les alimentations seront équipées de clapet anti retour à prévoir par le présent lot.

Les mélangeurs :

- col de cygne orientable Ø22mm, saillie de 300mm
- alimentation par tube cuivre 14x16
- monotrou
- manette de manœuvre en laiton chromé de type ¼ de tour
- tête ¼ de tour à clapet hors d'eau à rampe hélicoïdale
- siège inoxydable

Les mélangeurs douchette :

- bec orientable
- alimentation par tube cuivre 14x16
- monotrou
- manette de manœuvre en laiton chromé de type ¼ de tour
- tête ¼ de tour à clapet hors d'eau à rampe hélicoïdale
- siège inoxydable
- collier de maintien ajustable
- colonne en barre creuse en laiton chromé de diamètre 22mm et ép. 4mm
- flexible gris EPDM alimentaire résistant à une température de 90°C
- ressort de guidage en acier inox poli
- protection anti arrachement du flexible
- robinet à gâchette verrouillable et avec poignée ergonomique

2.5. EQUIPEMENTS INOX

Les plans d'exécution de tous les équipements devront être soumis par le contractant au Maître d'Ouvrage pour approbation.

Sauf autre cas spécifié, tous les équipements en inox devront se conformer à ce qui suit :

DETAIL	UNITE	MESURES
INOX	type	304 austénitique, minimum 18/8
Feuille inox dessus	mm	15/10e table, meuble
Feuille inox corps	mm	20/10e appareil cuisson
Feuille inox étagères	mm	12/10e
Tube inox	mm	12/10e
finitions inox	type	grain 220
pieds inox	section	ronds ou carrés à angles arrondis (rayon mini 3,5 mm)
armatures inox	section mm	35
BACS ET TABLES		
Détail des bords	type	bords tombés avec retour de plis
Détail des bords	taille mm	50
Bacs inox	mm	15/10e
Evacuations	type	qualité industrielle
Détail des dossierets	type	bords relevés avec retour de plis
Détail dossieret	mm	100
TIROIRS PLACARDS		

Face inox	mm	15/10e
Bâti inox	mm	12/10e
Construction des portes	type	double paroi
Gonds	type	paumelle inox
Portes coulissantes	type	suspendues
Fermeture	type	magnétique
Poignées		en creux embouties
Fermeture		qualité industrielle
<u>PIEDS/ROULETTES</u>		
Construction des pieds	type	sur vérins inoxydables réglables en hauteur
Construction des pieds	forme	conique
Roulettes avec bandages non marquants	type	ne marquant pas le sol qualité industrielle avec frein en fonction de l'équipement inox y compris roulement diamètre 125 en inox

Tous les éléments sur mesure en inox devront être fabriqués par une seule et même entreprise et devront se conformer aux standards habituels de travail, matériaux et composants.

Le dessus de tables, étagères, panneaux, les extérieurs de placards et comptoirs, les portes et bordures d'évacuation devront, dans la mesure où la taille des feuilles d'inox le permet, être fabriqués avec une feuille inox unique. Lorsque la taille d'un équipement demande l'utilisation de plus d'une feuille, les feuilles devront être rabotées, les joints soudés et polis sur toute leur longueur. Aucun joint ne devra se trouver à moins de 45 cm d'un bord ou d'une pliure de l'équipement et ne devra être apparent.

Les hauteurs de plans de travail seront de 90 cm et seront réglables en hauteur pour être au même niveau que les équipements adjacents avec un réglage possible de plus ou moins 3 cm.

Les fixations sur les surfaces visibles seront soudées, lissées et polies, pour remise au niveau des surfaces jointes. Le grain de polissage sur toutes les surfaces des équipements devra courir parallèlement au sens de la plus grande longueur de l'équipement.

Les équipements ajoutés devront avoir un grain courant dans le même sens.

Les tubes inox seront sans dessin de couture ou à coutures soudées, lissées et polies.

FIXATION DES EQUIPEMENTS

La fixation des équipements est à la charge du contractant, celui-ci devra percer, couper et réaliser les trous nécessaires aux scellements ou autres types de fixations en tenant compte du complexe étanche s'il existe. Il devra en outre, réaliser pour l'installation des équipements toutes les fixations nécessaires, prises de terre, pattes de fixation, agrafes, nivellements ou tout autre travail de l'acier.

PORTES DES EQUIPEMENTS

Sauf spécification contraire, les portes des équipements seront à doubles parois soudées, affleurantes, intégrées, munies de butées hautes et basses amortissant le son.

Elles devront être construites en inox avec tous les coins soudés, lissés et polis. Les renforcements devront être correctement centrés par rapport à la taille des portes. Les rivets visibles ne sont pas acceptables. Les portes coulissantes ou sur charnières, seront toute hauteur par rapport à l'ouverture. Les portes coulissantes seront avec roulettes sur rails en haut. Le bas de la porte sera guidé par des plaques axes inox, situées au centre de l'ouverture, des poignées en creux, polies et fournies sauf spécification contraire. Aucune porte ne devra excéder 1 mètre.

TIROIRS

Les tiroirs seront constitués d'un bac amovible, facilement démontable, de taille gastronomique de 20 cm de profondeur en polycarbonate GN 1/1 ou similaire, avec bords tombés sur les côtés pour permettre son maintien à l'emplacement prévu, sauf spécification contraire.

Le devant du tiroir sera en inox avec une poignée en creux pour le tirer, le support du tiroir sera réalisé en inox sur toute la largeur avec fermeture au fond. Le tiroir glissera sur un système de rails télescopiques avec roulettes. Le mécanisme sera réalisé de telle sorte que le tiroir ne s'incline pas lorsqu'il est ouvert complètement, avec un système de blocage. L'ouverture devra

être suffisamment importante pour permettre de sortir le bac gastronorme pour nettoyage. Les tiroirs sous comptoirs devront être en retrait de 2,5 cm par rapport au bord de celui-ci.

Chaque tiroir sera livré avec un bac gastronorme.

- Type : polycarbonate
- Référence Bacs GN 1/1
- Profondeur : 20 cm

PIEDS

Les pieds en inox seront réglables en hauteur, sauf spécification contraire.

2.6. MATERIEL DE CUISSON

Pour tous les appareils mis en place dans la cuisine, il doit être tenu compte impérativement des indications suivantes :

Les matériels proposés seront du type "grandes cuisines". Toutes suggestions techniques et de mise en oeuvre devront être prises en charge par le présent lot.

L'acier inox utilisé pour les dessus, les revêtements de façades et les côtés des appareils, seront de la nuance 18/10. Les dessus des appareils quand ils existent sont en acier inoxydable 30/10e d'épaisseur mini avec bords tombés de 50 mm, sauf indications particulières dans les chapitres suivants.

Les façades AV et AR et les côtés seront en tôle acier inox de 12/10e.

Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre sont en acier inoxydable, recouvertes de matière isolante évitant les risques de brûlures. Les châssis des appareils ont une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. Ces châssis sont en acier inox 18/10.

Les résistances électriques seront isolées soigneusement et les appareils obligatoirement reliés à la terre. Les commandes seront à plusieurs allures avec repérage, disposées en dehors des zones de chauffage.

Les marmites, les friteuses et les fours seront efficacement calorifugés (épaisseur mini 4 cm), le calorifuge employé devra être imputrescible, hydrofuge, non sujet au tassement dans le temps, stable physiquement (désagrégation et débitage)

Les métaux employés, dans la mesure où il y aura association, ne doivent pas conduire à des couples électrolytiques.

Les façades et les côtés des appareils chauffants ne doivent pas dépasser une température de 70°C et le dessus de ces mêmes appareils ne doit pas avoir une température supérieure à 100°. Toutefois, les cadres entourant les plaques de cuisson et les portes de four, ne sont pas visés par les exigences du fait qu'ils risquent par conductibilité d'atteindre des températures supérieures à 100°. Toutes les trappes de visite technique seront situées en façade de l'appareil pour faciliter les interventions de dépannage et de vérification.

Une plaque signalétique sera fixée sur l'appareil indiquant :

- la date de fabrication
- la puissance
- l'agent thermique employé
- la référence de l'appareil

APPAREILS ELECTRIQUES

Les appareils fonctionnant à l'électricité seront soigneusement isolés et mis obligatoirement à la terre. Le matériel de commande et de protection (contacteurs, combinés de protection, interrupteurs, etc.) sera obligatoirement de type étanche sous coffret.

Tous les éléments chauffants seront constitués par des résistances blindées d'un niveau d'isolement au moins égal à 100 Mega Ohm à chaud et dont le taux d'émission restera inférieur à 3.5 W/cm².

Les éléments chauffants seront commandés par des simmerstats ou des thermostats agissant sur les contacteurs des circuits principaux. Sur chaque appareil, la mise sous tension et le fonctionnement seront signalés par des voyants lumineux indépendants.

APPAREILLAGE GAZ

Tous les appareils fonctionnant au gaz seront équipés de thermocouple. Les rampes à gaz seront en fonte haute diffusion et résistantes au choc ou en acier inoxydable 18/10. Les brûleurs seront à phases séquentielles quand le fabricant du matériel proposé possède la technique. Les thermostats seront étalonnés de manière précise et leur lecture se fera en degrés centigrades.

ROBINETTERIES D'ALIMENTATION ET DE VIDANGE

Les robinetteries devront toutes être choisies chez le même fabricant de façon à obtenir une homogénéité parfaite de l'installation, ne pas être inférieures à 3/4 pour les alimentations et de 2 pour les robinets à boisseaux. Tous les appareils, le nécessitant, seront équipés de mélangeur type "grande cuisine" (marmites, sauteuses, etc.)

ASSEMBLAGES DES MEUBLES ENTRE EUX

Un système d'assemblage des meubles entre eux sera proposé au Maître d'Ouvrage. Il ne devra pas provoquer un nettoyage difficile, voire impossible, dans des conditions normales d'utilisation.

2.7. EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Les chambres froides seront réalisées en panneaux isothermes modulables.

Isolation mousse de polyuréthane

L'isolation sera réalisée en usine par injection de mousse rigide de polyuréthane haute densité entre deux parements en tôle d'acier.

CARACTERISTIQUES DE LA MOUSSE DE POLYURETHANNE	RESULTAT	NORMES
Masse volumique moyenne	40 kg/m ³	NFT 56.107
% cellules fermées	96 %	NFT 56.129
Conductivité thermique (produit stabilisé)	0,023 w/m°C	Avis technique du CSTB n°2/86.113 NFT 56.124
Stabilité dimensionnelle (mousse nue)	1 % après 7 jours à 70°C et 100 % HR -0,5 % après 7 jours à - 30°C	NFT 56.122
Résistance à la compression à 10 % de déformation	2,5 daN/cm ²	NFT 56.101 DIN 53.421

PAREMENTS

Exécution standard (tôle d'acier, galvanisé à chaud Z 225 de classe 2, fleurage effacé type M; recouverte de laque polyester, couleur blanc rocaille, polymérisée au four et légèrement nervurée (profondeur 0,6 mm). Film de protection à enlever après montage.

CONFORMITE

Attestation CNERPAC de conformité à la réglementation concernant l'hygiène alimentaire.

2.8. CARACTERISTIQUES DES PANNEAUX

PAROIS ET PLAFOND DES CHAMBRES FROIDES : LOT MENUISERIES INTERIEURES

PORTES

PORTE DES CHAMBRES FROIDES

Les portes, de même caractéristique que les panneaux de côté seront pivotantes, équipées d'un balai racleur, de charnières à rampes hélicoïdales, d'un joint encliquetable sur le pourtour, d'une fermeture à température négative et d'un système de décondamnation intérieur.

PORTE DE SERVICE DES ENCEINTES REFRIGEREES

Les portes seront de type monobloc en tôle d'acier laquée (teinte au choix de l'architecte), 1 vantail, épaisseur 40mm. Les portes seront équipées d'une protection bas de porte en inox et d'un ferme porte.

JOINTS D'ETANCHEITE

La continuité de l'écran pare-vapeur sera réalisée entre chaque panneau par un joint polyéthylène disposé en usine sur leur pourtour.

COMPORTEMENT AU FEU

Classement de réaction au feu selon norme NF 92.5011

- Panneaux de classe : M2
- Classement mousse seule : M4
- Classement tôle seule : M1

PANNEAUX DE SOLS (POUR LES CHAMBRES FROIDES NEGATIVES)

Panneaux préfabriqués destinés à isoler le sol de chambres froides négatives.

Constitution pour panneau de 105 :

- épaisseur totale 85 mm
- épaisseur isolation 74 mm de polyuréthane,
- $K = 0,277 \text{ W/m}^2 \text{ }^{\circ}\text{C}$

Revêtement :

- face intérieure en contre plaqué de 9 mm avec résine phénolique antidérapante
- face extérieure en tôle aluminisée 6/10ème

Ces panneaux peuvent supporter une charge répartie de 3000 kg/m² et 500 kg de charge roulante répartie sur 4 roues caoutchoutées.

Les panneaux de sol sont posés sur un chevronnage plastique de 4 x ht 6 cm, formant vide sanitaire (entraxe des charges 40 cm).

NOTA :

Tous les angles intérieurs seront équipés de congés d'angle facilitant le nettoyage. Le raccordement des chambres positives sur le sol se fera par l'intermédiaire de ceintures équipées de plinthes à gorge (intérieur et extérieur).

Les portes, de même caractéristique que les panneaux de côté seront pivotantes, équipées d'un balai racleur, de charnières à rampes hélicoïdales, d'un joint encliquetable sur le pourtour, d'une fermeture à température négative et d'un système de décondamnation intérieur.

2.9. CARACTERISTIQUES DES CHAMBRES FROIDES

TEMPERATURES

		températures		volume	largeur	profondeur	hauteur
	Chambre froide BOF	0°	+2°C	5.83 m³	2000	1200	2430
	Chambre froide Viande	0°	+2°C	5.83 m³	2000	1200	2430

	Chambre froide Viandes	0°	+2°C	5.83 m³	2000	1200	2430
	Chambre froide Surgelés	-18°	-24°C	5.83 m³	2000	1200	2430
	Local Préparation froide	-	+14°C	63.5 m³	5400	4700	2500

2.10. EQUIPEMENTS DES CHAMBRES FROIDES

AMENAGEMENTS INTERIEURS

Rayonnage à 4 niveaux de clayettes amovibles, conforme à la norme NF hygiène alimentaire

RACCORDEMENT EAU DE DEGIVRAGE

Les tuyauteries d'évacuation des eaux de dégivrage seront placées de façon à ce qu'elles ne reçoivent pas de chocs lors de la manipulation des bacs et denrées et seront raccordées aux attentes laissées au droit des chambres par le plombier.

2.11. EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Les groupes compresseurs seront placés au dos des chambres froides suivant plan DCE.
Le fluide utilisé sera le R404. Les alimentations électriques des groupes seront amenées à proximité des chambres par l'électricien ; le présent lot amènera les liaisons d'alimentation et de régulation vers les équipements déportés.

Chaque chambre froide sera équipée de :

- 1 liaison électrique individuelle,
- Canalisations frigorifiques de liaison calorifugées avec fluides frigorigènes et huile incongelable,
- 1 évaporateur,
- 1 filtre déshydrateur,
- 1 voyant liquide,
- 1 pressostat MP/BP,
- 1 vanne de démarrage (basse température),
- 1 vanne magnétique (basse température),
- 1 thermostat fin de dégivrage (basse température),
- 1 thermomètre enregistreur des températures,
- 1 pendule de dégivrage réglable,
- 1 soupape d'équilibrage pour la chambre basse température,
- 1 voyant "marche" et 1 voyant "défaut" (placé à l'extérieur de chaque chambre et visible de son accès).
- 1 hublot d'éclairage étanche,
- 1 interrupteur d'éclairage automatique,
- 1 compresseur entièrement carrossé pour installation en extérieur, fonctionnant jusqu'à 46°C.

Le compresseur sera posé en imposte sur une chaise métallique.

2.12. ALARMES

TEMPERATURES

Contrôle des températures et gestion de l'alarme :

Les températures des chambres froides seront contrôlées en permanence par une installation de télésurveillance neuve. Elle permettra une surveillance indépendante des températures, des défauts techniques et des cycles de dégivrage, par raccordement direct des modules reliés aux unités implantées dans le bureau du chef pour le contrôle des appareils.

L'installation sera réalisée complète et en ordre de marche sur l'ensemble des chambres froides. La centrale d'alarme sera installée dans le bureau du chef avec report téléphonique sur GSM.

PERSONNES ENFERMEES

Prévoir un dispositif d'alarme sonore et lumineuse commandée de l'intérieur de la chambre froide surgelée par un bouton poussoir lumineux.

2.13. ECHANTILLONS

Les échantillons ci-dessous devront être fournis au Maître d'ouvrage pour accord avant commande :

- Console (sous étagère)
- Finition inox (type)
- Tube inox
- Dosseret type
- Bord type
- Raccordement entre appareils (échantillons ou croquis)
- Robinets (bacs)
- Evacuations et filtres
- Rails de tiroir
- Poignées de porte (placard chaud, placards)
- Loquets et serrures de portes
- Portes coulissantes, roulettes et rails
- Piètement/pieds (placards, comptoir)
- Roulettes (avec et sans freins, démontables, fixes)
- Tuyaux flexibles d'eau/gaz
- Loquets magnétiques
- Prises de courant

2.14. DISPOSITIONS GENERALES A L'INSTALLATION

Tous les appareils sont prévus complètement installés y compris toutes fournitures, façons et accessoires, en ordre de marche. La robinetterie sanitaire sera en cuivre chromé, diamètre correspondant aux orifices de puisage.

Tous les appareils et accessoires devront porter l'estampille et la marque du fabricant. L'entrepreneur sera tenu d'entretenir ses installations en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l'achèvement des travaux et la réception et pendant la période de garantie. S'il survient pendant le délai de garantie une avarie dont la réparation incombe à l'entrepreneur, un procès verbal circonstancié sera dressé et lui sera notifié. S'il négligeait de faire la réparation dans le délai fixé par le Maître d'Ouvrage, l'avarie serait réparée d'office, à ses frais par une autre entreprise.

Sont également dus par l'entrepreneur :

- Le nettoyage du chantier de façon permanente pour ce qui le concerne avec enlèvement de tous les gravats et détritiques relatifs à ses propres travaux;
- La protection des ouvrages et appareils pendant la durée du chantier,
- Tout système de levage et manutention du matériel.

3. NORMES ET REGLEMENTATIONS

Outre les règlements concernant la construction d'un bâtiment à usage de restaurant, les aménagements spécifiques aux cuisines sont en conformité avec les arrêtés, circulaires, décrets et lois applicables à la restauration collective et principalement :

3.1. PARTIE ALIMENTAIRE

Code de la santé publique concernant les mesures à prendre, en vue d'assurer la protection des denrées et les mesures d'hygiène, récapitulées dans la circulaire 24/065/63 (JO du 24/03/63 et 22/10/63)

Loi du 1/08/65 portant sur la répression des fraudes.

Loi n° 65.543 du 08/07/65 intéressant les contrôles de toutes denrées d'origine animale pour la consommation des entreprises (décret 71.636 du 31/07/71).

Décret 67.925 du 31/03/67 portant sur la manipulation des denrées alimentaires, destinées à l'alimentation humaine (travail, transformation et distribution).

Arrêté du 1/02/74 (JO du 31/01/73) de portée générale et réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées.

Arrêté du 26/06/74 (JO du 16/07/74) visant plus particulièrement les conditions d'hygiène de préparation, de conservation et de distribution des plats cuisinés à l'avance.

Arrêté du 15/05/75 (JO du 26/06/74) concernant la transformation des produits d'origine animale (viande hachée).

Arrêté du 15/05/75 relatif aux produits de nettoyage du matériel se trouvant en contact des denrées alimentaires.

Arrêté du 30/07/76 relatif à la réglementation du travail des volailles et de l'arrêté du 4/10/73 intéressant les produits de la mer.

Circulaire du 09/09/78 (JO du 13/09/78) précisant le règlement sanitaire départemental type.

Arrêté du 26/09/80 relatif aux conditions d'hygiène en restauration.

Arrêté de mars 1990.

Guides du SNERPAC :

- n° 1, relatif aux appareils de cuisson et de remontées en température utilisée en alimentation collective.
- n° 2, relatif aux appareils et locaux frigorifiques destinés à l'alimentation collective.
- n° 3, relatif aux rayonnages et étagères murales destinés à l'alimentation collective.

Règlement sanitaire départemental type.

Règlement de la compagnie de distribution d'eau.

Circulaire ministérielle du 27/06/1980 relative aux règles d'hygiène applicables aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toutes transformations des denrées alimentaires.

3.2. EQUIPEMENTS TECHNIQUES

Normes C 12.100 et additifs, décret N° 62.1454 du 14/1/62, relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en oeuvre des courants électriques.

Normes C 12.100 et additifs, relatifs à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Normes C 15.100 et additifs (nouvelle édition juillet 1977) relatif aux règles d'exécution et d'entretien des installations de 1ère catégorie.

Normes C 20.010 degré de protection de matériel électrique.

Normes C 91.100 et additifs relatifs aux perturbations radioélectriques.

Le guide des installations électriques grandes cuisines UTEC 15.201

Règles et installations électriques de 1ère et 2ème catégories.

Arrêté du 12/03/76 traitant les dispositifs de renouvellement d'air dans les bâtiments autres que les bâtiments d'habitation.

Arrêté du 15/06/81 concernant la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public.

N.F.P. 41.201 concernant le rejet d'eau anormalement chargé de graisse au réseau public.

Spécifications techniques ATG et arrêtés du 12/10/62 complétés de 02/08/77 afférents aux canalisations gaz.

Textes relatifs à la réglementation des appareils à vapeur et à pression (APAVE)

Décret du 14/11/88 concernant la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en oeuvre des courants électriques.

Normes de l'AFNOR et de l'UTE et en particulier :

- normes relatives aux raccordements et installations de plomberie
- normes NF A 51.120 et 124, relatives aux tubes en cuivre
- normes NF E 29, relatives aux raccords, accessoires et à la robinetterie bâtiments et industries

DTU P 40.201 (DTU n° 60.1 et additifs) relatif au Code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie et installations sanitaires et urbaines.

DTU P 41.221 (DTU n° 60.5) relatif au cahier des Clauses Techniques applicables aux canalisations en cuivre pour les distributions d'eau froide et d'eau chaude sanitaires et pour les évacuations d'eaux usées et d'eaux pluviales.

DTU P 52.305 (DTU n° 65.10) relatif aux canalisations d'eau chaude ou froide sous pression et canalisations d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales à l'intérieur des bâtiments.

Normes NFD 32.725 catégorie II 23 et EN 60.335.1 relatives aux appareils de cuisson à gaz.

Normes relatives au matériel frigorifique de remise en température et isotherme.

Norme NR D 40.001, relative au matériel de restauration collective, cellules de réfrigération rapide; cellules de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes, mesurage des performances thermiques (norme expérimentale).

Normes relatives aux appareils de cuisson électrique.

Norme NF C 73.600 et additif, relatifs aux règles générales des appareils électroniques et analogues.

Norme NF C 73.601, relative aux appareils de chauffage des aliments par micro-ondes.

Norme NF C 73.636, relative aux règles de sécurité pour les cuisinières, fours et foyers de cuisson.

Norme NF C 73.637, relative aux règles de sécurité pour les friteuses.

Norme NF C 73.638, relative aux règles de sécurité pour les plaques à griller.

Norme NF C 73.639, relative aux règles de sécurité pour les sauteuses.

Norme NF C 79.500, relative aux règles générales pour les appareils électriques de grandes cuisines.

Normes NF C 79.511 et 513, relatives aux règles d'aptitude à la fonction des friteuses et sauteuses (prescriptions provisoires).

Norme NF C 79.500, NF C 7952 et NFC 09010 relative aux règles de sécurité des machines à laver la vaisselle et attestation de conformité sanitaire.

Norme NF C 79.5..., relative aux règles de sécurité des appareils de chauffage des aliments par micro-ondes (en préparation).

Normes relatives aux dimensions des équipements.

Norme NF 400.054, relative aux dimensions de base des matériels de restauration (norme expérimentale).

Normes relatives aux matériels électromécaniques de préparation.

Norme NF U 64.050, relative à la prévention intégrée des mélangeurs, malaxeurs, à cuve verticale fixe en fonctionnement.

Norme NF U 64.051, relative à la prévention intégrée des coupe-légumes.

Norme NF U 64.052, relative à la prévention intégrée des éplucheuses à légumes.

Norme NF U 64.053, relative à la prévention intégrée des essoreuses à salade.

Norme NF U 64.054, relative à la prévention intégrée des broyeurs et passeoires verticaux à moteur sur chariot.

Norme NF U 65.050, relative à la prévention intégrée des machines à couper le pain.

Norme NF U 65.051, relative à la prévention intégrée des laminoirs à pâtes.

Norme NF U 66.060, relative à la prévention intégrée des trancheurs électriques.

Norme NF U 66.062, relative à la prévention intégrée des hachoirs à viande.

Norme NF U 66.063, relative à la prévention intégrée des cutters à cuve tournante et couteaux verticaux.

Norme NF U 66.066, relative à la prévention intégrée des cutters à cuve fixe.

Cette liste n'est pas exhaustive et toutes les normes existantes ou à venir seront applicables.

3.3. CONTROLES ET ESSAIS DES INSTALLATIONS

Les contrôles effectués au cours ou à la fin des travaux ont pour but de vérifier que l'installation est bien conforme à celle prévue aux spécifications techniques, et que son exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché ou aux règles de l'Art.

Les essais ont pour but de vérifier l'étanchéité des canalisations et le bon fonctionnement des appareils. Ils seront conformes aux prescriptions du DTU en vigueur.

Les contrôles et essais seront exécutés aux frais de l'entrepreneur.

L'entrepreneur doit mettre à la disposition du Maître d'Ouvrage tout le personnel et tous les appareils de mesure nécessaires à la réalisation des vérifications et des essais
Les appareils de mesure doivent être agréés au préalable par les agents techniques chargés de la réception. Le remplacement ou la remise en état des matériels endommagés au cours des épreuves du programme de contrôle ou d'essais sont à la charge de l'entrepreneur.

ESSAIS DE FONCTIONNEMENT DES APPAREILS

Chaque appareil sera essayé pour s'assurer de son bon fonctionnement.
En particulier, on vérifiera que :

- la manœuvre des robinets et des commandes de vidange des appareils est normale
- la manœuvre des robinets et des commandes d'allure de chauffe et de mise en route est aisée et sans défaut
- les capacités de stockage prévues sont conformes au CCTP
- les capacités de refroidissement sont conformes au CCTP
- les capacités et qualités de lavage des machines sont conformes au CCTP
- les capacités de cuisson sont conformes au CCTP
- l'ébarbage des inox est correctement exécuté
- le sens de rotation des moteurs est conforme
- le matériel est propre et en ordre de marche.

ESSAIS D'ETANCHEITE DES CANALISATIONS DE FLUIDES

Les canalisations de fluides et leurs accessoires seront mis en charge sous une pression de 1,5 fois la pression de service, avec un minimum de 10 bars, tous les robinets de puisage et de vidange fermés et les robinets d'arrêt ouverts sauf cas spécial, imposant d'autres dispositions. Aucune fuite ne devra se révéler pendant une période d'observation suffisante d'au moins 4 heures. Ces essais seront exécutés à la pompe d'épreuves sous pression hydraulique avant peinture ou calorifuge des canalisations.

ESSAIS D'ETANCHEITE DES CANALISATIONS D'EVACUATION

Les canalisations de vidange et les chutes seront observées en service pour déceler les fuites éventuelles. Cet essai en service pourra être remplacé par un essai à la fumée ou à la pression d'air, tout conduit obturé.

ESSAIS DE FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION DANS SON ENSEMBLE

Ces essais seront réalisés sur une installation complètement terminée. Ils ont pour but de vérifier que les résultats obtenus sont conformes aux hypothèses de calcul précisées ci avant.

3.4. CONFORMITE DES INSTALLATIONS DE MATERIELS

L'essai de l'installation portera sur un mois d'exploitation permettant de contrôler le bien fondé du bilan d'exploitation et de s'assurer du bon fonctionnement de l'ensemble.

3.5. MISE EN ŒUVRE DE L'INSTALLATION

La manutention (main d'œuvre, moyen de levage) nécessaire à l'acheminement du matériel dans les locaux, ainsi que la mise en place de ce matériel sont à prévoir au présent lot.
En aucun cas, il ne pourra être établi de plus-value pour cette opération.
Tout le matériel en acier inox devra être livré et protégé soit sous emballage carton, soit sous film plastique, cela jusqu'à la mise en route de la cuisine.

3.6. RECEPTION DU MATERIEL

RECEPTION EN USINE

Le Maître d'Ouvrage se réserve le droit de procéder à toutes les visites qu'il estimera nécessaires chez le fournisseur pendant la fabrication du matériel. La réception éventuelle en usine n'engagera en rien le Maître d'Ouvrage en ce qui concerne les réceptions du matériel après installation.

RECEPTION SUR LE SITE

Tous les matériels livrés doivent être réceptionnés par les entreprises. En aucun cas, l'établissement ne sera habilité à réaliser cette tâche. Toutes les livraisons faites ne tenant pas compte de cette remarque seront refusées par l'établissement, sauf accord tacite de la direction de l'établissement et de l'entreprise.

3.7. OUVRAGES DE GENIE CIVIL

L'entreprise du présent lot fournira toutes les caractéristiques techniques de ses ouvrages ; dimensions, surcharges, implantations, réservation dans les murs et planchers. Elle s'assurera avant le démarrage de ses installations que ces ouvrages ont été réalisés conformément à ses instructions.

3.8. PROPOSITION DE CONTRAT D'ENTRETIEN

En plus de la maintenance des installations pendant la période de garantie incluse dans l'offre de base, l'entrepreneur devra obligatoirement joindre (en annexe) à son offre une proposition de contrat d'entretien. Les prestations couvertes seront explicitées clairement et répertoriées par rubriques soit :

- fourniture de ce qui est consommable
- entretien courant à base de main d'œuvre
- visite d'inspection
- entretien, nettoyage, réglage, etc.

De plus, l'entrepreneur fournira à la remise de son offre une liste de pièces de rechange avec indications des quantités et coûts correspondants

4. PREPARATION DU CHANTIER

Dans le cas du choix de l'entreprise de remplacer le matériel, celle-ci vérifiera en temps utile l'accessibilité de l'équipement dans les locaux et indiquera par écrit tout problème éventuel lié à cet accès.

En cas d'erreurs ou d'omission dans les indications fournies par l'entreprise, les modifications et ajouts éventuels en découlant lui seront facturés.

Tous les travaux préliminaires étant supposés existants, l'adjudicataire indiquera en jours calendaire la durée d'installation et de raccordement estimé pour son lot.

Lorsque le Maître d'ouvrage en fera la demande, l'entreprise devra pouvoir montrer des équipements ou installations similaires.

Avant installation de son matériel, l'entreprise vérifiera sur place les différentes arrivées existantes.

De même, l'entreprise contrôlera, pour tout matériel installé en angle ou entre murs, l'équerrage et le parallélisme de ces murs.

Toute erreur ou omission devra être signalée par écrit au Maître d'Ouvrage.

Lorsque le Maître d'Ouvrage en fera la demande, l'entreprise déléguera au rendez-vous de chantier un représentant connaissant le dossier.

5. DEPOSE DE L'EQUIPEMENT DE CUISINE

Démontage et dépose des installations et équipements de cuisine, travaux effectués avec soin pour éviter toutes dégradations aux existants conservés et matériel susceptible d'être

réemployé, comprenant toutes tuyauteries de toutes natures, gaines, conduits, tous appareils de tous types, lié au dit matériel.

Descellement ou démontage de tous colliers, crampons, consoles et tous autres accessoires de fixation, sans rebouchement des trous de scellement y compris tous travaux accessoires et toutes sujétions.

Sortie et enlèvement des matériaux, et gravois non réemployable.

Le stockage de ce matériel existant est à l'entière responsabilité de l'entreprise adjudicataire du lot auquel il figure, dans un lieu choisis par l'entreprise autre que le collège. Dans le cas où une détérioration de ces matériels surviendrait pendant les travaux, l'entreprise adjudicataire devra la remise en état de celui-ci.

Le matériel existant et non réutilisé par l'entreprise, sera déposé par l'adjudicataire du présent lot et évacué.

6. EQUIPEMENTS DE CUISINE

6.1. TOUR REFRIGERE 3 PORTES

Dessus inox, avec dossier- 1 grille GN 1/1 par porte- régulation électronique- dégivrage automatique, groupe incorporé fluide R134A- dimensions :

Longueur : 1795mm

Profondeur : 700mm

Hauteur : 850mm

6.2. FRITEUSE ELECTRIQUE

dimensions : 400x730x850mm- puissance : 10kw – tension : 400v+T+N – cuve de 15l- resistance externe-livré avec un panier- finition inox

6.3. FRY TOP ELECTRIQUE

dimensions : 400x730x850mm –puissance : 4.2kw- plaque lisse chrome sur soubassement ouvert

6.4. TOASTER

dimensions : 660x290x300mm – puissance : 2.8kw mono- sélecteur de chauffe sol et voûte

6.5. MEUBLE ARRIERE BAR

3 portes vitrées- 6 plateaux pleins réglables- revêtement skin-plate gris- évaporateur central ventilé double flux- groupe incorporé en dessous- dimensions du meuble : 1350x535x930

6.6. TOUR REFRIGEREE 4 PORTES NEGATIVE

température-18c°/-22C°, dessus inox avec dossier- 1 grille GN1/1 par porte- régulation électronique- dégivrage automatique- dimensions :

longueur :2320mm

profondeur : 700mm

hauteur : 850mm

6.7. VITRINETTE

dimensions : 1020x410x220mm – puissance : 0.13kw mono – capacité 4 bacs GN1/3

6.8. MEUBLE SALADETTE

dessus inox avec table de dressage- 1 grille GN1/1 par porte- régulation électronique- dégivrage automatique- finition inox - dimensions :

longueur : 1365mm

profondeur : 700mm

hauteur : 850mm

6.9. TABLE INOX 1500x700

dimensions : 1500x700x900mm - avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifiés- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants- étagère basse épaisseur 15/10mm

6.10. TABLE DU CHEF

dimensions : 1600x700x900 – bac 400x400x250 – cache bac 3 faces- bandeau avant et dossier rayonné H 100mm- bâti tube rond diamètre 45mm- égouttoir nervuré, bords anti ruissellement- robinetterie- bonde et tube surverse avec étagère basse

6.11. TABLE INOX 700x700

dimensions : 700x700x900mm –adossée – plan de travail épaisseur15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à verins anti-dérapants- étagère basse épaisseur 15/10mm

6.12. TABLE DE SORTIE LAVERIE

dimensions : 2600x700 – construction en inox 15/10 – 2 pieds en tube diamètre 45 avec vérins réglables- bords moulurés hauteur 30mm

6.13. CHARIOT DE DEBARRASSAGE 3 NIVEAUX

dimensions : 895x625x960 – construction en acier inoxydable- 4 roues pivotantes dont 2 à freins

6.14. RAYONNAGE PLONGE

4 niveaux- dimensions :
longueur : 1200mm
profondeur : 560mm
hauteur : 1700mm

6.15. RAYONNAGE STOCKAGE VAISSELLE PROPRE

4 niveaux- dimensions :
Longueur : (en U)2000x2010x2000mm
Profondeur : 560mm
Hauteur : 1700mm

6.16. TABLE INOX 2000x700

dimensions : 2000x700x900mm- avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants-étagère basse épaisseur 15/10mm

6.17. TABLE INOX 1600x600

dimensions : 1600x600x900mm – avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants- étagère basse épaisseur 15/10mm /

6.18. RAYONNAGE RESERVE 2

4 niveaux- dimensions :
Longueur : (en U)2000x4400x2000mm
Profondeur : 560mm
Hauteur : 1700mm

6.19. TABLE INOX 2200x700

dimensions : 2200x700x900mm- avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants-étagère basse épaisseur 15/10mm

6.20. TABLE INOX SU MESURE PETIT DEJEUNER

dimensions selon le plan - avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants-étagère basse épaisseur 15/10mm

6.21. RAYONNAGE OFFICE

longueur (en L) :1800x1100mm
profondeur : 560mm
hauteur : 1700mm 4 niveaux

6.22. TABLE INOX 800x800 SUR ROULETTES

dimensions : 800x800x900mm- avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants-étagère basse épaisseur 15/10mm

6.23. TABLE DU CHEF PREPARATION FROIDE

dimensions : 2000x700x900- bac 400x400x250- cache bac 3 faces- bandeau avant et dossier rayonné H 100mm- bâti tube rond diamètre 45mm- égouttoir nervuré- bords anti-ruissellement- robinetterie- bonde et tube surverse- avec étagère basse

6.24. TOUR REFRIGERE 3 PORTES

dessus inox avec dossier- 1 grille GN1/1 par porte- régulation électronique-dégivrage automatique- groupe incorporé fluide R134A –dimensions :
longueur :1795mm
profondeur : 700mm
hauteur : 850mm

6.25. TABLE INOX 500x800 SUR ROULETTES

dimensions : 500x800x900mm- avec étagère basse- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants-étagère basse épaisseur 15/10mm

6.26. TABLE INOX 2400x700 PREPARATION FROIDE

dimensions : 2400x700x900mm- avec étagère basse et adossée- plan de travail épaisseur 15mm doublé par panneaux stratifié- piétement tube rond inox diamètre 45mm- pieds à vérins anti-dérapants-étagère basse épaisseur 15/10mm

6.27. MEUBLE ARRIERE BAR

4 portes pleines-8 plateaux pleins réglables- revêtement skin –plate gris- évaporateur central ventilé double flux- groupe incorporé- gaz frigorifique R134A – dimensions du meuble : 2542x513x860mm

6.28. LAVE VAISSELLE A CAPOT GREEN CLEAN AVEC CONDENSATEUR ET POMPE DE VIDANGE

dimensions : 752x755x2273- puissance : 12.9kw –tension : 400V3N

6.29. ADOUCISSEUR RONDEO 2FC

6.30. ARMOIRE NEGATIVE 1 PORTE 700 I

dimensions : 710x800x2050- puissance : 385w capacité l- température : -18c°/-22C° - 3 grilles par porte

6.31. SAUTEUSE GAZ MULTIFONCTION

dimensions : 1250x900x900- puissance gaz : 20kw- puissance électrique : 500w-mono 230v- allumage électrique- capacité : 100l- alimentation EC/EF- finition inox

6.32. FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 NIVEAUX TOUCHLINE

DIMENSIONS : 898x915x1058MM- PUISSANCE 17.5KWx

Capacité 10 x GN 1/1 (12 x GN 1/2) espacés de 68 mm avec glissières anti-basculement et niveau supplémentaire pour bac à jus

Equippé de supports de cuisson intérieurs suspendus, amovibles et pivotants

5 modes de cuisson.

Tableau de commande digital avec affichage numérique des temps et températures.

Réglage immédiat des paramètres par bouton sélectif rotatif à manipulation simple.

Hauteur maximale d'enfournement : 1,60 m sur table support d'origine.

Programme de nettoyage semi automatique de l'enceinte de cuisson.

Cool down, fonction de descente en température rapide de la cellule de cuisson par ventilation forcée. Porte compacte à faible débattement, pourvue d'un ramasse gouttes à vidage automatique, et d'une poignée ergonomique droitier / gaucher verrouillable par simple poussée. Double vitrage panoramique, ouvrant pour un nettoyage facile, et rétro ventilé pour une faible température de contact (70°C après 3 h de fonctionnement à 270°C)

Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords.

Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène. Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant.

Cuisson régulée par microprocesseur.

Alimentation énergétique adaptée au besoin.

Générateur de vapeur à production instantanée, vidange et remplissage automatique par pompe. Programme de détartrage du générateur ne nécessitant pas l'intervention d'un technicien. Système breveté de répartition du flux d'air. Condenseur destructeur de buées intégré. Séparation des graisses sans filtre à graisse. Carrosserie externe sans ouïe d'aération pour éviter les projections d'eau dans la partie technique. SDS pack d'autodiagnostic SAV.

Raccordements centralisés des fluides à l'arrière gauche.

Clapet anti-retour de série.

Accès technique en façade par porte ouvrante.

Sécurités : Manque d'eau - Arrêt de turbine à l'ouverture de porte - Dépassement de température. Construction inox 1.4301. Isolation céramique. Tableau de commande en 24 V.

6.33. SUPPORT POUR FOUR AOS 6 ET 10 NIVEAUX

6.34. FILTRE A GRAISSE POUR FOUR 10GN 1/1

6.35. ADOUCISSEUR

6.36. FOURNEAU GAZ TOP 4 FEUX VIFS H P 10KW PAR BRULEURS

dimensions : 800x930x250mm- puissance : 40.0kw- finition inox

6.37. SOUBASSEMENT OUVERT 1 MODULE AVEC PORTE

dimensions : 800x773x600mm

6.38. LAVE VERRES 402030

dimensions : 460x565x715 – puissance : 3.3kw – panier 395x395 – hauteur chargement 290mm avec pompe de vidange et adoucisseur incorporé.

7. EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

L'entrepreneur doit :

- la dépose et l'évacuation du matériel non conservé et l'entreposage à sa charge des équipements récupérés et réutilisés,
- la fourniture et la pose des équipements frigorifiques neufs,
- le raccordement des alimentations et des évacuations des équipements sur les attentes laissées à proximité par les lots plomberie, gros oeuvre et électricité.
- Raccordement électrique.

7.1 Equipement frigorifique de la salle préparation froide

Bilan:

Volume : 29.9m² X2.60=77.74m³

Température à maintenir: +10/+12°C

Besoin frigorifique : 5800W à 0° C de température d'évaporation

- **Groupe de condensation carrossé silencieux prévu pour installation à l'extérieur :**
compresseur : hermétique - puissance frigorifique : 6220w à (0/32)°C – fluide frigorigène : R404A-
niveau sonore : 37dba à 10m- dimensions : 1145x575x690mm – poids : 87kg
- **Evaporateur plafonnier double flux à basse vitesse de ventilation adapté pour les salles de travail**
puissance frigorifique : 6210w à DT=10°K – nombre de ventilateur : 2(2x350mm)- vitesse de rotation : 750trs/mn – débit d'air : 1980m³/h – projection d'air : 2x5m- pas d'ailettes : 6.35mm-
dimensions : 344x1366x800mm

Pose, raccordement et mise en route : tuyauterie en cuivre déshydraté, isolation armafle, raccordement électrique avec câble RO2V conforme, coffret de régulation à affichage digital, détendeur et buse, électrovane et bobine, écoulement des condensats sur attente d plombier, petites fournitures, réglages et mise en route.
Besoin électrique à la charge du lot électricité : alimentation électrique 400 V+N+T au droit de la bétonnée au dos du sanitaire femmes

7.2 Panneaux et équipements frigorifiques de la chambre froide négative

7.2.1. fourniture et pose de panneaux et porte :

La chambre froide négative sera montée en panneaux isotherme modulaires, épaisseur 100mm, classement au feu M1, revêtement tôle en acier zinguée laquée RAL 9010, assemblage avec crochets excentriques, sol avec revêtement antidérapant avec PVC d'aération
Charge admissible : 3000kg/m²
Charge concentrée : 300kg/50cm³
Dimensions intérieures : 123x223x203h cm
Dimensions extérieures : 143x243x229h cm
1 porte pivotante iso thermique épaisseur 100mm, passage libre : 95x190- cordon chauffant 220v- fermeture à clef- 1 soupape de décompression-1 rideau à lanières qualité polaire de 95x190cm- coffret personne enfermée- fourniture et pose d'un éclairage

7.2.2. EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE NEGATIF :

Bilan : volume :5.6m³, température dans la chambre froide : -20/-22°C, température extérieure : +32°C

Besoin frigorifique : 800W à -28°C de température d'évaporation

- **Groupe de condensation carrossé silencieux prévu pour installation à l'extérieur :**

compresseur : hermétique TFH2480Z- puissance frigorifique : 1260w à (-30/32)°C – fluide frigorigène : R404A- niveau sonore : 41dba à 10m- dimensions : 1145x575x690mm – poids : 87kg

- **Evaporateur plafonnier plat**

puissance frigorifique : 950w à DT=7°K – nombre de ventilateur : 2(2x200mm)- vitesse de rotation : 1500trs/mn – débit d'air : 620m3/h – projection d'air : 3.5M- pas d'ailettes : 6.35mm- dimensions : 209X784X596

Pose, raccordement et mise en route : tuyauterie en cuivre déshydraté, conforme à la norme, isolation armafex, et supports, raccordement électrique avec câble RO2V conforme, thermostat électronique à affichage digital, coffret d'alarme personne enfermée, écoulement en cuivre avec cordon chauffant, petites fournitures, charge fluide R404A, réglages et mise en route.

Besoin électrique à la charge du lot électricité : alimentation électrique 400 V+N+T au droit de la bétonnée au dos de la réserve n°2 d'une puissance de 2.5KW

7.2.3. Rayonnage à clayettes

Fourniture et pose d'un rayonnage à clayettes amovibles

Rayonnage en L pour la chambre froide négative

Dimensions : 1x2176 et 1x1127

Rayonnage sur 4 niveaux, hauteur des échelles 1700mm, profondeur des clayettes : 460mm, retour d'angle accessible sur toute la profondeur, hauteur des niveaux de clayettes réglable facilement

7.2.4 Enregistreur de température poste froid :

Enregistreur 5 voix- affichage et enregistrement des températures- alarme contact pour renvoi d'alarme. Livré avec logiciel et clé USB

8. NETTOYAGE ET DESINFECTION

L'entreprise, à l'issue des travaux après le passage de toutes les entreprises et après les OPR, devra prévoir un protocole de nettoyage et de désinfection très stricte, répondant aux normes sanitaires en vigueur (certification du protocole), avec obtention d'un agrément de la Direction des Services Sanitaires.

L'entreprise s'assurera de la compatibilité des produits utilisés vis à vis des supports inox.

L'adjudicataire procédera au démontage, au nettoyage et à la désinfection, à la révision et à la remise en conformité des matériels figurant sur son lot.

A la remise de l'offre, l'entreprise devra fournir le protocole précis de nettoyage et de désinfection du matériel et de l'ensemble de la cuisine hors locaux service.